

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

Diploma de Honor en la Exposición Culinaria de la Alimentación é Higiene de París 1907.

Gran diploma de medalla de oro en el Instituto Internacional de la Alimentación de París (5 Octubre 1909).

DIRECTOR

Redacción y Administración:

IGNACIO DOMENECH  Calle de Echegaray, 20, 3.º—MADRID

CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

Se publica el día 1.º de cada mes.
Empiezan las suscripciones el día 1.º de cualquier mes.
No se devuelven los originales.
Las suscripciones serán pagadas por adelantado.
Se publicarán todas las recetas curiosas de arte culinario que nos manden.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

En Madrid y provincias, un año.....	6 pesetas.
Idem id., seis meses.....	3,50 »
En el Extranjero, un año.....	9 »
Idem id., seis meses.....	4,50 »
Número suelto, 50 céntimos.	
Idem atrasado, 75 céntimos.	

SUMARIO

Crónica: Carta abierta, por A. Granda. — Medallones de langosta á la oriental, por Juan Marqués. — Banquete. — Explicación de las recetas españolas: Lista inédita de almuerzo. — Timbala de arroz Menelik. — Bellavista de filetes de lenguado á la Viña P. — Tournedos Carlota. — Papillotes de pollo á la española. — Turrón al Vaticano, por Wenceslao Masip. — Pleza de jamón York á la Zabala, por Ignacio Domenech. — Menú, por José Gómez. — Cocina cosmopolita: Pollo á la Saragota. — Salade á la Rotterdam. — Codornices á la Mary Garden, por Paul Bentz. — Saint-Brelade, por J. Morard. — Recetas de cocina española: Pastel Domenech, por Antonio Frigolet y Andrade. — Filetes de lenguado á la Cubana. — Tournedos á la Literata. — Tortilla soufflé á la Asturiana, por Atilano Granda. — Cocina vegetariana: Puding de Navidad. — Avellanas garapiñadas. — Tarta de pan «glacé». — Pasta tierna. — Jugo de naranja ó limón «glacé». — Puding de nueces. — Comida. — Banquete. — Cocina moderna: Almuerzo y comida. — Pollo salteado á la Archiduque. — Duraznos Lilly. — Camembert á la Chantilly, por Teodoro Melchior. — Recetas de duraznos: Duraznos Elena. — Duraznos Salambó, por H. Heyrand. — Duraznos Richelieu. — Duraznos á la Siciliana, por Ch. Dietrich. — Circulo de Bellas Artes. — Ciencia culinaria: Salsas y condimentos.

CRONICA

CARTA ABIERTA

Sr. Director de EL GORRO BLANCO.

Madrid.

Mi apreciable amigo Doménech: Me dispensará que mi humildísima persona se dirija á usted en súplica de un rinconcito en la Revista que tan dignamente dirige, para exponer algunos conceptos relacionados con el arte culinario y sus artistas.

No espere usted que de esta mal aliñada carta salgan semblanzas dignas de tener en cuenta en lo sucesivo, ni mucho menos trate de descubrir un nuevo mundo culinario, no es esta mi intención, ni mi inteligencia está facultada para tales empresas; pero quedaré muy satisfecho y pagadas mis ambiciones, si con lo precedente, puedo contribuir, en algo, al resurgimiento del arte culinario en España...

¿Digo resurgimiento? Mejor dicho, á la propagación; porque yo no soy

Cocina Modelo. "La Cocina por Gas,"

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

de los que creo que en España el Arte Culinario sea la primera palabra del credo, no; España ocupa un lugar muy preferente en el mundo culinario debido á nuestro carácter aventurero; hoy aquí, mañana allí, se ha ido propagado infinidad de nuestros manjares, que hacen las delicias de los mejores gastronomos extranjeros; ¡pero es doloroso confesarlo!

La propagación de nuestros excelentes manjares no se debe á los artistas culinarios, sino á nuestro comercio de intercambio que, necesitando la Industria y Agricultura una esfera comercial más amplia que la que en España tenía, se lanzó á los mercados extranjeros dando á conocer la buena calidad de sus frutos; por el contrario, los artistas culinarios, aun habiéndolos tan buenos como en el extranjero, están ignorados. ¿Por qué? ¿A qué obedece esto? No quisiera equivocarme; pero yo entiendo que es debido á nuestra indiferencia, á nuestra apatía, á todo lo que signifique prosperar y caminar con arreglo al progreso y la evolución de los tiempos en que hemos de desenvolver nuestra vida artística y social.

Nos quejamos de que nuestra aristocracia traiga del extranjero obreros culinarios, habiéndolos españoles que compitan con ellos, y nuestras lamentaciones no pasan del corro de los amigos que nos han escuchado y no tomamos medidas para corregir el mal, sin quebrantar prejuicios en los diferentes intereses que puedan mediar.

Nuestras lamentaciones caerán en el vacío, mientras no tratemos de darles toda la publicidad posible, que es el arma de combate de los tiempos modernos. No crean los cocineros españoles que hacen el ridículo porque en una Revista del arte que profesen, estampen sus observaciones artísticas, que por pobres que sean, al menos se verá el ansia de elevarnos á la altura de nuestros colegas extranjeros, y para esto nos sobra medios y capacidad.

No soy yo el llamado, por cierto, á hacer tales observaciones; pero fíjense los artistas culinarios en lo que hacen otras Artes y Oficios, fundan y sostienen Revistas profesionales y por medio de sus escritos, implantan aquellas mejoras propias de los tiempos en que vivimos, celebran exposiciones y propagan su arte por todos los rincones que ellos creen que hay necesidad de su cooperación.

Nosotros contamos con una Revista profesional, que es EL GORRO BLANCO, con cuatro ó cinco años de vida y bastante crédito artístico, y acaso su director viera con gusto y destinara una sección, á propagar el arte culinario y sus artistas, sólo nos falta nuestra cooperación; siendo consecuentes contribuiremos con poco ó mucho saber, cada uno con lo que le sea dable, á elevarnos á la altura que nos corresponde por nuestra mentalidad y los frutos de nuestro suelo.

Hora es ya que desechemos nuestra apatía á todo lo que signifique progreso profesional, acabemos con las rencillas personales y empiece una obra de prosperidad y reivindicaciones artísticas en el arte culinario.

CHAQUETAS PARA COCINEROS. Manuel Castellanos (Antes Francisco del Valle), Montera, 30. Esta es la casa más antigua de Madrid

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid Valladolid Burgos Logroño Alicante, Jerez de la Frontera.

Imitemos al buen jefe de Cocina y excelente compañero Máximo Bourdette que en el número 55 de EL GORRO BLANCO, ha publicado un artículo sobre el renacimiento de la cocina española digno de aplauso y de ejemplo para chicos y grandes.

Si usted cree que esta carta merece la publicación y que si ciertamente necesitamos cambiar de tal estado de cosas, haga el uso de ella como crea conveniente, ínterin le estará siempre agradecido su afectísimo amigo y casi colega,

A. GRANDA.



Medallones de langosta á la oriental.

Escójanse dos langostas grandes y atarlas bien con bramante, según las reglas conocidas.

Marcar en un plato de saltear hondo una mirepoix, compuesta de seis chalotas, una cebolla, tres zanahorias, dos dientes de ajo sin mondar, un bouquet guarnecido con un poco de hinojo, poniéndole mitad de aceite y de manteca de vaca, y unos granos de pimienta.

Colocar las langostas encima de este fondo, ponerla á fuego algo moderado y tapadas, á fin de que el fondo quede bien braseado. Luego mojarlo con un buen vaso de coñac, procurando que se encienda; cuando se haya reducido este coñac, se le agrega un vaso de Jerez, y á los tres minutos de reducción, agrégase una lata de pasta de tomate, y luego se moja hasta cubrir las langostas de fumet de pescado, hecho de antemano; cuando rompe á hervir se le agrega una cucharilla de las de café de perno (absenta), se tapa herméticamente y se deja cocer lentamente por espacio de veinte minutos; transcurrido dicho tiempo se sacan del fuego y, sin destaparlas, se dejan enfriar en el mismo plato de saltear.

En el caldo de las langostas se hace cocer un pedazo de salmón; una vez cocido, dejarlo enfriar con el mismo caldo, luego se corta este salmón á cuadros.

Preparar una tiroliana (mayonesa con pas-

ta de tomate), mezclada con un poco de gelatina y con un poco de esencia de estragón.

Poner el salmón cortado en una vasija, agregándole un poco de esta salsa tiroliana descrita, se mezcla todo. Untar de aceite unos moldes de flan, poner al fondo una lama de trufas, y al llenar los moldes de este salmón, poner los moldes entre nieve picada.

De otra parte se sacan las langostas del agua, se lavan con agua tibia; separar las colas y abrirlas con las tijeras por la parte superior (procedimiento como la langosta parisiense), sacar la carne con precaución, procurando que salga entera, cortar la carne en lonjas de centímetro y medio de grosor.

De otra parte, con las cabezas y patas de la langosta, se machacan y se hace una manteca de langosta.

Hecha esta operación, se pone en una cacerola un poco de manteca de langosta; al disolverse se le agrega un poco de harina; una vez humedecida, se moja con caldo del salmón; se bate bien á fin de que quede bien fino, dejándole cocer suavemente por espacio de una hora; luego se pasa por la estameña, agregándole un poco de gelatina; ponerle unas gotas de carmín encarnado, á fin de que quede de color de rosa (ó pasta de tomate); poner entre hielo á fin de que quede á punto para enchofrotar las lonjas de langosta, esta

Cocina Universal "La Cocina por Gas,"
Compañía Madrileña del GAS.—Fábricas en Madrid Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

operación se hace con la ayuda de una aguja, poniendo las lonjas, una vez enchofrotadas, reposadas encima de una placa con hielo debajo. Decorar estas lonjas con hojas de estragón fresco y trufas, á gusto del ejecutante; luego se abrillantan con gelatina líquida y se deja en la misma placa en sitio fresco.

Hacer un zócalo de arroz, redondo y escalonado, formando cúspide. Ponerlo al centro de una fuente redonda; abrillantarlo de gelatina y ponerlo en sitio fresco. Cuando la gelatina del zócalo esté cuajada, entonces se colocan las lonjas de langosta alrededor de los escalones; con gelatina en la manga se tapan los huecos con ésta, luego alrededor de la fuente se ponen los timbalitos de salmón; á la cúspide se pone una timbalita de salmón, y encima de esta se clava un artístico ataete á gusto del ejecutante; los bor-

des de la fuente se guarnecen con unos triángulos de gelatina, esta gelatina se hace de la siguiente manera:

Cocer pescados blancos con hierbas y un poco de ron, cociéndole suavemente. Luego clarificarlo, agregarle las colas de pescado que requieran pasarlo por la servilleta. Luego extender una capa muy ligerísima en una placa, ponerla encima hielo al estar cuajada, poner por encima detalles de trufa, langosta y hojas de estragón; pero puesto artísticamente como las bellavistas; una vez hecha esta operación se tendrá preparada gelatina fría, pero líquida, y se vierte por encima cubriendo solamente los detalles; ponerla á enfriar y luego se cortan los triángulos para guarnecer los bordes de la fuente.

JUAN MARQUÉS.

San Sebastián, Febrero 1911.

BANQUETE celebrado en el Grand Hotel

por la Colonia italiana,

dedicado á S. E. Bonin de Longares, embajador de Italia en Madrid

M E N U

Antipasto.

Pastine in brodo.

Ravioli alla Napolitana.

Salmone alla Rossini.

Frittura Piccata alla Veneziana.

Carciofi alla Bearnese.

Cappone allo spiedo.

Insalata Stagione.

Biscotto Gelato.

Frutta é Formaggio.

Vino Rioja.

Chianti.

Asti Spumante.

Moet et Chandon.

Caffè é Liquori.

Menú pedido por los mismos comensales.

Jefe de Cocina, Wenceslao Aguilar.

6-2-1911.

Cocina Fácil "La Cocina por Gas."

Compañía Madrileña del GAS.—Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS ESPAÑOLAS

Timbala de arroz Menelik.

Marcar en un plato de saltear, cebolla fina, mantequilla rehogada; añadir el arroz, mojarlo con su buen caldo blanco, sazónarlo, y al estar cocido se lía con queso de Parma rallado y más manteca.

Extiéndase encima de un mármol para que se enfríe y no se pose; luego se unta una timbala de mantequilla, camisar las paredes del interior y el fondo del molde con el arroz que hemos descrito.

En un plato de saltear se saltea jamón, mollejas braseadas de antemano con setas y huevos duros, todo cortado á dados, sazonado agregando un poco de jerez y un poco de jugo liado (muy poco); esta composición se rellena; la timbala ponerla diez minutos

al baño maría, volcarla á la fuente y con una salsa royal se napa encima del arroz formando una cinta cruzada.

Bellavista de filetes de lenguado á la Viña P.

Sacar los filetes de ocho lenguados de ración, peso, aproximadamente, cada lenguado, 300 gramos.

Aplastarlos un poco con la paletilla, doblarlos, sazónarlos, ponerlos en una vasija y con un vaso de jerez, una chalota picada y jugo de limón, por espacio de tres horas aproximadamente.

De otra parte, cójase una cocotera ovalada y de una altura de unos cinco centímetros, untarla bien de mantequilla y ponerla entre medias de nieve picada.

Con trufas y colas de cangrejos mondados y partidos por en medio se decorará el fondo de la cocotera y las paredes, procurando dejar espacio al centro para poder poner con letras de trufas las letras que digan: La Viña P.

Después, con una farsa de merluza liada á la panada se pondrá una ligera capa de

ésta por todo lo interior del molde, procurando cubrir los detalles incrustados; hecha esta operación (siempre encima la nieve), téngase preparada una salsa mornay liada con queso y huevos.

Poner los filetes de lenguado dentro de la cocotera, extendidos, y poner una capa de filetes, y encima de éstos un poco de salsa mornay y algunocs lomocs de trufas, y se llena la cocotera alternando, procurando que termine con los filetes por la parte de arriba; luego ésta se cubre con una ligerísima capa de la farsa de merluza ya aludida. Cubrirlo con un papel untado de mantequilla, poniendo por encima del papel un poco de jerez, y se pone al baño maría, cocido al horno.

Lista inédita de almuerzo

Entremeses.

Timbala de arroz Menelik.

Filetes de lenguado Viña P.

Tournedos Carlota:

Papillote de pollo á la española.

Helado.

Turrón al Vaticano.

Postres.

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas."

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

Una vez cocido se saca la cocotera fuera del baño y déjase fuera del fuego por espacio de unos cinco minutos; luego, con precaución se escurre todo el jugo que hace, se vuelca la cocotera en una fuente ovalada y se pone á la boca del horno.

Téngase preparada una salsa holandesa y se le mezcla el jugo de los filetes; luego se le agrega un poco de crema doble, se pasa por la estameña, sirviendo lenguados con esta salsa aparte, poniendo antes un cordón por los bordes del fondo de la fuente.

Tournedos Carlota.

Cortar los tournedos atándoles antes con bramante, á fin de que queden en forma redonda.

Saltearlos en un plato de saltear. Una vez salteados, téngase preparado de antemano un puré de castañas liado con muy poco bechamela sazonada y con unas gotas de vino de Madera.

Poner este puré en la manga con boquilla redonda y se marcan dentro de la fuente los costrones de este puré. Poner los tournedos encima de cada zócalo. Con el mismo fondo de los tournedos se saltan unos dados de jamón, crestas de pollo y champiñones, agregar un poco de coñac, reducirlo y poner encima de cada tournedo esta guarnición formando pirámide, guarnecer alrededor de la fuente con unos fondos de alcachofa breseados y poner encima de cada fondo una seta grande al gratén; verter al fondo de la fuente un jugo clarificado y liado con arrow-root, muy poco, poner en los bordes rodajas de limón rizado.

Papillotes de pollo á la espafiola.

Se escoge medio pollo deshuesado, se re-

llena con una farsa de quenefas (de lomo de cerdo), se cierra cosiéndole con bramante, se bresea según las reglas del arte; dejarlo enfriar en el mismo fondo, luego se envuelve con un papel de barba forma papillot y dándole á la papillot forma de submarino.

Diez minutos antes de servirla se pone al horno, luego se saca del horno, se hace un pequeño agujero y se pone dentro el jugo pasado y con rapidez téngase preparado carmín encarnado y amarillo y se hace una faja con el pincel, pintando la bandera española á gusto del ejecutante.

Turrón al Vaticano.

Se hace crema vainilla, se coge un molde antiguo de hacer biscuit glacé, se tiene con la crema preparada leche merengada, frutas secas, melón, ciruelas, cerezas y pistachos; se llena medio molde de crema, se coloca para que se vea la fruta alrededor del molde parte de la fruta, y la restante se mezcla con la leche merengada y se llena el molde; se pone forrado las aberturas con mantequilla y antes de sacarlo para servirlo sacada la mantequilla se pasa por agua templada; para ser más elegante se coge un pedazo de hielo, se le hace sitio y se pone encima el helado, se trabaja el hielo con la punta de un cuchillo, se cogen seis ú ocho atelates, se calienta una aguja de bridar pollos y se hacen los agujeros para colocar los ataletes alrededor del helado, se hacen unas naranjas rellenas de gelatina, se abren las naranjas y se pone una en cada atalete y resulta la preparación de muy buen efecto.

WENCESLAO MASIP,

Jefe de cocina y dueño del Restaurant La Viña P. en San Sebastián (Guipúzcoa).



Cocina Nacional "La Cocina por Gas.,

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera

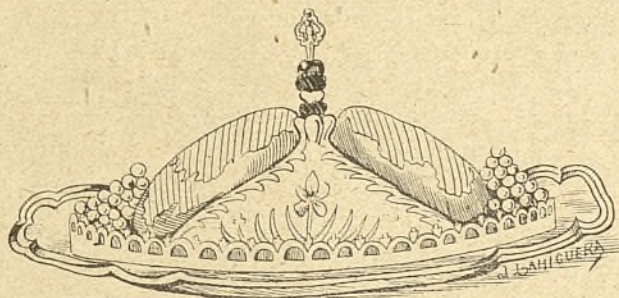
Pieza de jamón de York á la Zabala. ⁽¹⁾

(Proporciones para doce personas.)

Escójase un trozo de jamón de York pesando dos kilos, y una vez deshuesado y separada toda la grasa, se desala y luego se pone en una vasija con la siguiente marinada: vino tinto en abundancia mezclado con dos ó tres copas de coñac reducido á la mitad, y untándolo con el jamón estando frío, una pequeña zanahoria y nabo cortado en delgadísimas rodajas, orégano tomillo, auel, apio, y una corteza de naranja seca,

quido de la misma marinada; se hace reducir la mitad de este líquido y se moja con una cantidad regular de salsa española y un poco de caldo; se deja cocer muy suavemente hasta quedar el jamón tierno, procurando, mientras dura la cocción, menearlo de uno á otro lado, á fin de que cueza igual por todas partes.

Ya cocido el jamón, se pone en otra cacerola bañándolo con excelente jugo y se conserva caliente hasta el momento de ser-



dejando el jamón en dicha marinada durante siete ú ocho horas.

A las dos ó tres horas antes de servirse el jamón, se pone á rehogar éste en una cacerola brasera, puesta á fuego vivo con un poco de manteca de cerdo y una cebolla cortada en filetes gruesos. Estando el jamón medio rehogado se le adicionan las legumbres y las hierbas secas aromáticas de la marinada; tapar bien la cacerola, y cuando todo haya tomado color, se escurre toda la grasa y se le añade en seguida todo el lí-

virse, para cuyo objeto se colocará en una fuente.

Se pasa la salsa por un tamiz fino, se prueba el punto de sal y se desengrasa por completo. Se pone á cocer durante tres ó cuatro minutos, adicionándole un buen trozo de manteca de vaca y tres ó cuatro yemas de huevo, sin que hierva; ya en este punto se bate bien con el batidor y se pasa en seguida por una estameña. Luego de refinada la salsa del modo que hemos indicado, se echa en una cacerola y se coloca en un baño maría. Momentos antes de servirse se aromatiza con esencia de trufa y una ó dos trufas, añadiendo también una pequeña zanahoria cocida y cortada menudamente en

(1) Esta receta se publicó sin grabado en *La Cocina Elegante*, con motivo de un banquete servido en casa de los Excmos. Sres. de Aguilar de Campo.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

Compañía Madrileña del GAS.—Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño. Alicante, Jerez de la Frontera.

pedacitos del tamaño de granos de arroz ó más pequeños, si es posible.

Se compone la guarnición del jamón de unas patatas *Lorette* recién fritas á bonito color, vaciadas y rellenas con un magnífico puré de guisantes frescos.

Las patatas *Lorette*, como ya recordarán nuestros lectores, es un puré de patatas natural, en el que se mezcla una cantidad regular de pasta *choux*, sazonado de sal y un poco de nuez mosca. Se fríen en pequeñas cantidades en forma del tamaño de una nuez, retirándolas del fuego con bonito color dorado.

Estando rellenas las patatas con el puré citado, se conservan en sitio muy caliente hasta el momento de montar el plato.

En una gran fuente de metal blanco, d forma ovalada, se coloca en el centro un zócalo de pan de molde terminando en punta, se forran los lados con patatas duquesa en muy poca cantidad, y colocadas artísticamente luego se pinta ligeramente con yema de huevo.

Por el alrededor de la fuente, y pegada en forma derecha, se pone una bordura seca, artísticamente hecha al capricho de la persona que ejecute el plato.

A los diez minutos antes de servirse el plato (aunque depende de la rapidez del ejecutante) se corta la pieza de jamón de York con muchísimo cuidado y se coloca en los dos lados del zócalo, estando cortado el jamón lo más igual posible para que no desluzca el estado general del plato. En cada punta de la fuente se colocan las patatas *Lorette* rellenas, formando montón alto. En el centro del zócalo se clava un bonito *atalette* guarnecido con dos trufas enteras y pintadas con *demi-glacé*.

Se rocía con mucho cuidado el jamón con un poco de salsa *demi-glacé*, aromatizada con vino de Jerez.

La salsa del jamón, que ya hemos hecho, se sirve al mismo tiempo puesta en salsera.

Sírvase siempre muy caliente.

IGNACIO DOMENECH.

(Dibujo de Julián Lahiguera.)

MENU

del banquete de 300 cubiertos organizado por la ciudad de Málaga en honor

A LOS EXCELENTÍSIMOS SEÑORES

D. RAFAEL GASSET, Ministro de Fomento

D. LUIS ARMIÑÁN, Director general de Obras públicas.

Entremeses:

Anchoas, Aceitunas, Pepinillos.
Variantes y Salchichón.
Ostras.
Crema Argentina.
Consommé á la Noruega.
Piezas de pescado en salsa Cardenal.
Filete de ternera al Archiduque.
Rissoles á la Nantua.
Fondo de alcachofas guarnecido de trufas.
Pollitos Braseados al vino Sauternes.
Ensalada Moscovita.

Dulce:

Broquin Alemán con frutas Glaseadas.

Helado:

Crema helada.

Postres:

Frutas del tiempo.
Quesos variados.

Vinos de Mesa:

Blanco Diamante y Rioja tinto.

Licores:

Cognac Jiménez y Lamothe y Crooke 1866.

Champagnes:

Royal Mark, Imperial Cuvee y Cordon Rouge.
Café y Habanos.

18 de Febrero de 1911.

José Gómez,

Jefe de Cocina del Círculo Mercantil de Málaga.

COCINA COSMOPOLITA

Pollo á la Saragota.

(COCINA AMERICANA)

Pollo tierno que se corta á trozos; quitar la piel de cada pedazo, sazónense y empáñense á la inglesa.

Háganse freir con manteca clarificada, de forma que queden lo suficientemente jugosos y dorados. Se escurren luego y tenerlos en sitio caliente.

Preparar una guarnición de Sweett-Corn (es un maíz tierno que se vende en los grandes colmados y mantequerías). Se vierte el contenido de una lata en un plato de saltear, sazónese de sal, pimienta y nuez moscada un buen trozo de manteca fresca. Se hace calentar á fuego vivo, agregando en el último momento tres ó cuatro cucharadas de crema espesa.

Al momento de servirse, se pone el pollo en la fuente en forma de pirámide, y por el alrededor se coloca la guarnición de maíz.

Servir aparte una salsera de puré de grauberries (myrtilles) que es una fruta especial que se llama mirtos.

MARÍA

Chef de M. Deutsch de la Meurthe.

Salade á la Rotterdam.

(COCINA HOLANDESA)

Se cuecen grandes patatas holandesas al vapor, luego que estén cocidas se tornean á la cucharilla en forma de avellana. Sazónense con aceite y vinagre y una parte de *Worcestershire-Sauce* (unos frascos de salsa

que venden con este título en las mantequerías), y pimienta paprika

Al momento de servirse se moja con salsa mayonesa, en la cual se le habrá mezclado mostaza.

ADVERTENCIA. Esta ensalada puede muy bien servirse y se sirve como guarnición á una pieza de vaca breseada caliente ó con un plato frío.

FRANCOIS MERINO.

Cordonices á la Mary Garden.

(COCINA DE NUEVA YORK)

Preparar seis codornices para asarlas, que estén convenientemente envueltas con tocino, y que dure su cocción por lo menos diez minutos, rociándolas de vez en cuando con manteca.

Durante este tiempo se hace cocer 200 gramos de manteca fina hasta que se ponga un poco rubia, echar una chalota finamente picada, mójese con dos decilitros de crema y dos decilitros de leche, ocho cirolles machacadas, un poco de tomillo y laurel. Hágase cocer á fuego vivo durante cinco minutos, se pasa por la estameña y añádese una cucharada de miga de pan fresca, y déjese cocer durante dos minutos.

Al momento de servirse, añádase una cucharada de carne de naranja fresca cortada á pedacitos, y un pie de opio blanco braseado, cortado en pedacitos de un centímetro.

Colocar las codornices en corona con la pechuga hacia arriba, calentar bien la guar-

Cocina Chic **"La Cocina por Gas."**

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid Burgos, Logroño Alicante, Jerez de la Frontera

LIQUEUR **BÉNÉDICTINE** Exquisite Digestive

COCINA VEGETARIANA

Pudding de Navidad.

Pasas sin pepitas.....	500 gramos.
» de Corinto.....	350 »
» grandes	350 »
Cáscaras de frutas mezcladas como limón, naranja, orejones, etc...	250 »
Pan completo rallado..	260 »
Harina de avena knorr.	2 tazas grandes de café.
Mantequilla.....	260 gramos.
Aceite.....	4 cucharadas.
Almendras dulces	125 gramos.
Avellanas.....	125 »
Azúcar morena.....	500 »
Huevos.....	4

Jugo de dos limones y la cáscara rallada de un limón.

Especies mezcladas, una cucharada mediana.

Leche, un cuartillo ó lo que convenga.

Se lavan y se sacan las pepitas de las pasas (ó se compran sin ellas), se lavan las de Corinto y se frotan con un paño seco, se mondan las *almendras* y avellanas y se muelen muy finas, se cuele el jugo de los limones. Mézclese toda la fruta y las almendras, avellanas y pan rallado. Agréguese el azúcar y avena knorr. Se baten los huevos. Se calienta la manteca y se mezcla bien con el aceite. Se agregan los huevos batidos y jugo de limón y bastante leche caliente, para que haya suficiente líquido donde mezclar todo el pudding. Se vierte éste en los ingredientes secos y se revuelve bien con una cuchara de palo. Se coloca en uno ó varios moldes esmaltados ó de porcelana engrasados previamente y espolvoreados con harina. Si el molde no tiene tapadera, se cubre con un paño; sujetándolo en el cuello ó con papel engrasado. Se cuece al baño maría

durante unas ocho horas. En Inglaterra este pudding hace furor por esta época, y todas las familias lo hacen en sus casas y lo remiten á sus parientes ó amigos de todas las partes del mundo.

Avellanas garapiñadas.

Tómense 125 gramos de azúcar y la clara de un huevo por cada medio litro de avellanas (sin la cáscara).

Se bate primero la clara con el azúcar y después se mezcla con las avellanas. Se coloca la masa en una cacerola de hierro (ó esmaltada) y se la remueve á fuego abierto hasta que el azúcar se seque.

Es suficiente un calor moderado, cinco ó seis avellanas se adhieren unas con otras, formando un pequeño grupo.

Torta de pan «glacé» con zumo de naranja ó limón.

Se pasan por tamiz 250 gramos de pan completo ó ralladuras knorr, reblandecido con agua. Se derriten 70 gramos de mantequilla y se agregan 125 gramos de azúcar, cuatro yemas, 125 gramos de almendras dulces, mondadas y molidas. Se mezcla todo muy bien. Se agrega el pan y se amasa, poniendo dentro las claras muy batidas. En seguida se vierte en una *pasta tierna* (1), con la que se ha guarnecido una tartera previamente untada con mantequilla.

Se hace cocer la tarta á buen calor, y cuando se retira, se la cubre con el zumo de naranja *glacé*.

(1 Damos la receta por separado.

CHAQUETA PARA COCINEROS, Manuel Castellanos (antes Francisco del Valle) Montera, 30. Esta es la casa más antigua de Madrid.

Cocina Sencilla. "La Cocina por Gas."

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Pasta tierna.

En una plancha de pastelería se vierten 250 gramos de harina. Se hace un agujero en medio y se meten 120 gramos de manteca en pequeños pedazos. Una cucharada de azúcar, un huevo entero y dos yemas. Se amasa todo y se hace una pasta que sirve para las tartas de frutas ó pastelería.

En verano es necesario que la manteca esté fría, sin lo cual no dará resultado.

Jugo de naranja ó limón «glacé».

Se exprime el zumo de dos ó tres naranjas ó limones.

Tamizarlo y echarlo en una taza de porcelana.

Agregar azúcar en polvo en cantidad suficiente para hacer una masa untosa.

Trabajarlo con un mortero de porcelana

hasta que la masa sea completamente blanca y se formen filamentos espesos.

Pouding de nueces.

Se diluyen en un cuarto de litro de agua 150 gramos de harina, se echa la masa poco á poco en medio litro de leche hirviendo y se la deja cocer de quince á veinte minutos á un fuego suave, se mezclan 120 gramos de azúcar, 50 gramos de mantequilla, la ralladura de una corteza de limón y se deja enfriar.

Se añade entonces, removiendo bien, 60 gramos de almendras dulces mondadas y muy molidas, 325 gramos de nueces molidas, 50 gramos de bizcochos, triturados, dos yemas de huevo y las claras muy batidas.

Se coloca esta masa en un molde engrasado previamente y espolvoreado de pan rallado y se la hace cocer durante una hora.

COMIDA

*Servida á bordo del vapor Antonio López
el día 25 de Diciembre de 1910.*

Consommé Víctor Hugo.
Rodajas de Lubina á la Chambord.
Costillas de cordero á la Wattemberg.
Faisanes de Bolonia á la Infanta.
Ponche Nelson.
Pastel de liebre á la Casa Real.
Filetes de ternera á la Perriché.
Ensalada Saviné.
Saint Honoret.
Biscuit Glacé.
Mazapán de Toledo.
Turrón de pastelería.
Peladillas de Alcoy.
Bombonería.
Vinos.
Amontillado.
Diamante Sauternes.
Marqués Reinoso.
Rojo Saint Emilion.
Champagne. Buñet.
Pedro Jiménez.
Café.
Licores.

Jefe de Cocina, Antonio Mesa.

BANQUETE

*Servido á los oficiales del tercer Regimiento de
Artillería en la Coruña, con motivo de la festivi-
dad de su Patrona, por el
GRAND HOTEL DE FRANCIA
La Coruña, 4 Diciembre de 1910.*

— MENU —**DEJEUNER**

Hors d'oeuvres á la Riche.
Huitres.
Oeufs mollets á la Vatel.
Médallions de Langouste Cardinal.
Filet de boeuf Victorie.
Mousseline de foie-gras Montesquieu.
Perdreux rotis sur canapés.
Salade Jockey-Club.
Bombe Manon.
Piece montée (allégorique) (1).
Desserts.
Vins.

Sauternes, Riscal, Cordon Rouge'Binet.
Café, Liqueurs, Habanos.

Jefe de Cocina, A. Ruiz.

(1) Fueron zócalos de tarta de almendras y montadas unas baterías de artillería con sus cañones. Fué como una fantasía alegórica.

Cocina Doméstica "La Cocina por Gas."

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos Logroño. Alicante, Jerez de la Frontera.

COCINA MODERNA

(CORRESPONDENCIA CULINARIO-EUROPEA)

Almuerzo y comida

Servidos en casa de S. E. el ministro de Italia en Belgrado, el día 4 de Noviembre de 1910, por el «chef» Teodoro Melchior:

MENÚ

DEJEUNER

Hors d'oeuvres variés.
Oeufs pochés au Chambertin.
Poulet Sauté Archiduc.
Médallions de Chevreuil Montmorency.
Fonds d'artichauts florentine.
Coupe Lidna May.

DINER

Real Turtle soup.
Langoustes froides à la Moscovite.
Famion de Prague sous la cendre.
Filets de Bécasses St. Charles.
Poulardes de Bresse à la Broche.
Salade Mimosa.
Asperges en branche, sauce favorite.
Peches Lilly.
Mille feuilles.
Camembert à la Chantilly.
Corbeille de fruits.

Pollo salteado á la Archiduque.

Haced freir en manteca la mitad de una cebolla, sin dejar que tome color. Cortad en pedazos, como para prepararlo salteado, un pollo tierno; sazonallo con sal y hacedlo saltear, agregando una cucharada de las de sopa de harina y un poco de «paprika». Untadlobi en con crema doble; cubrid la cacerola y ponedla en el horno durante media hora.

Cortad después los pedazos de pollo y pasad la salsa al cedazo; juntad los pedazos

de pollo y la salsa y agregad champignons cortados en lomas.

Se sirve en un légumbrera, sobre de un zócalo de arroz blanco.

Duraznos Lilly.

Haced macerar con CHARTREUX unos bonitos duraznos, pelados, deshuesados y partidos por la mitad; una buena salsa de frutillas y nueces confites cortados en pedacitos y picados.

Ponedlo todo en hielo. Al momento de servir colocad en cada copa de las de champagne una capa de helado á la vainilla, un durazno encima, espolvoread con los pedacitos de nueces y verted encima la salsa de frutillas.

Siendo para una comida de familia se puede servir en una cristalera grande, disponiendo en la misma forma y con simetría el helado y los duraznos, y para mayor lujo, poniendo hielo en una fuente grande de metal y la cristalera en el medio.

Camembert á la Chantilly.

Mezclad queso «Camembert» con salsa «bechamel» un poco espesa y tibia (dos partes de salsa por una parte de queso). Pasad la mezcla en el cedazo, colocadla encima del hielo y meneadla con espátula hasta que venga fría. Añadid una parte igual de crema de leche y verted en cazoletas de cartón ó porcelana. Guardad dos horas en la heladera antes de servir ó en cómara frigorífica.

Teodoro Melchior.

RECETAS DE DURAZNOS

Duraznos Elena.

Duraznos cocidos en compota, fríos, marasquinados, aderezados encima de helado de vainilla ó bien alrededor de una «mousse» de vainilla y salseados con una crema al chocolate que esté un poco tibia.

COCINEROS: Las chaquetas de 5 pesetas, á 3,50, y la francesa, de 9, á 6. Pantalones y todo completo en trajes de cocinero.

Duraznos Salambó.

Duraznos aderezados, encima helado de naranja, napados con crema, pastelera perfumada de naranja y avellanas confitadas. Decorar con crema Chantilly con un velo de azúcar hilado.

H. Heyraud.

Duraznos Richelieu.

Duraznos pelados, deshuesados, partidos por la mitad, rellenos con crema pralinada ó merengada, dispuestos encima de crostones de «brioche».

Duraznos á la Siciliana.

Duraznos preparados según la receta anterior, rellenos con crema pralinada con avellanas, dispuestos encima de crostones de pasta genovesa.

Ch. Dietrich.

De la Revista de Cocina de Buenos Aires *El Gastrónomo*.

Círculo de Bellas Artes de Madrid.**M E N U**

Puré crema Condé.
Consommé Duquesa.
Salmón emparrillado S. Tártara
Langostinos S. Vinagreta.
Filetes de lenguado Milanesa.
Pescadilla á la Gaditana.
Ragout de ternera á la Francesa.
Beefsteak á lo Fornos.
Patos á la Sevillana.
Tournedos con champignons.
Escalopes de ternera con guisantes.
Filetes de aves á la Inglesa.
Cordero lechal asado con berros.
Jamón al Madeira.
Jamón con tomates.
Salchichas con patatas paja.
Filets Mignon á la Parisiën.
Ajos al tuétano.

DULCE

Pastel de hojaldre con caballo.

Antonio Peña,
Jefe de Cocina.

26 Diciembre 1910. ■

CIENCIA CULINARIA**Salsas y condimentos**

«El *saucier* y el quimista representan el genio creador y la piedra angular del monumento de la cocina trascendental», escribe el marqués de Cussy.

«Si nace uno *rotisseur*—sentenció Brillat Savarin—se hace uno «*saucier*».

El instinto primitivo de los pueblos arcaicos—hasta prehistóricos—ha sido de preparar su cocina, después del descubrimiento del fuego, haciendo asar las carnes. Entonces, con los progresos paulatinos y los refinamientos del gusto y del paladar, los pueblos siguieron su marcha civilizadora, y los asirianos, los medos, los parsos, los babilonios, los egipcios, los indios, los griegos y después los romanos, estudiaron el modo de dar mayor sabor á sus manjares por el medio de la sal, drogas, especias y condimentos que ciertas regiones orientales producían en cantidad tal, las islas Cingalesas, en la cual los «Veda» (libros sagrados) de los bramanes indús colocan el paraíso terrestre y refieren el mito de Adima é Ira. Arabia, antiguamente nombrada Adramaut y la tierra de los Somalis, se llamaban «países de los aromas», produciendo la cebolla, que abundaba en las llanuras de Ascalona, en Palestina, y que los egipcios adoraban como una divinidad benéfica. Allí también crecían el «asafétida», el *lasser piticum*, el «mallabatro» ó «solfio»; el primero procedente de las Indias y tenido en tan alta estimación por los persas, los cartagineses y los líbicos.

Los aficionados al Arte de la Gastronomía conocen todos el papel importante que los condimentos y las especias desempeñan en la cocina y que los profesionales perfeccionan siempre hasta los últimos inventos modernos. Los primeros condimentos arcaicos, particularmente los de los griegos y

Cocina Modelo. “La Cocina por Gas,”

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

de los romanos, han sido confeccionados á base de vino y aceite, mezclados con miel, con salmueras de pescado y vinos con azafrán y otras especias, según consta en el libro *De obsonis*, atribuído á Celio Apicio, bajo el título de «Epimeles» ó Condita.

Entre éstas primaba el aceite libúrnico de Croacia, aromatizado con *inula Helennium*, con *cyperus longus*, con hojas de laurel y drogas en infusión. El aceite que servía para preparar los primeros pescados marinados ó en escabeche, venía mezclado con salvia, ruda, mostaza, ajo, y se vertía hirviendo encima los pescados fritos en las *sartago*, es decir, en las sartenes. La misma composición servía para conservar los jamones y otras carnes que no se ponían en salmuera.

Las primeras salsas—dignas realmente de este nombre—han sido, por casualidad, las que acompañaban los pescados, especialmente hervidos. Una anécdota, referida por Laerta, cuenta que un lacedemón llevó un lindo pescado á un cocinero ateniense para prepararlo y adobarlo. El *magheiro* (cocinero), le hizo observar que necesitaba para eso varios ingredientes y principió la enumeración del sazonomiento, cuando á la mitad de la explicación, el lacedemón interrumpió al cocinero, exclamando:—«¡Entonces va á costar más la salsa que el pescado!».

Los atenienses eran muy aficionados al pescado y sabían preparar los guisados con salsas adecuadas, como la de piñones, que se servían adentro de un recipiente con la-

ser africano ó resina perfumada. Apicio, en el cap. XXIV de su libro, nos legó la receta de la salsa de comino para comer las ostras y crustáceos.

En el capítulo XXXI, encontramos una á base de ruda, pimienta, hierbas aromáticas, miel y aceite, para servir con las trufas. En el cap. XXXIII hay la receta de la salsa *hipotrimma*, á base de vino dulce, miel, aceite, queso, pasas de uva, pimienta y hierbas aromáticas, y en el capítulo siguiente encontramos la receta de la salsa *oxigarum* ó *garum* (esencia de langostinos), ácida, para excitar el apetito y facilitar la digestión. Tal el guiso dicho Baiano, preparado con las ostras gruesas de Baía. Finalmente la «moretaria» ó picadillo, compuesta de menta, ruda, cilantro, periforio, pimienta, miel, clavel y vinagre. Esas salsas acompañaban los asados al asta, carnes y aves.

En el libro III, Apicio enseña la preparación de pescados, dicha «minutal» y los «tarantino», «apiciano» y «marziano», en los cuales se reconocen nuestros *courtbouillon*, cazuelas y *bouillabaise* modernos. La *bouillabaise* marsellesa tiene su origen griego, siendo los focenses fundadores del puerto de Marsella. En esas salsas se empleó por primera vez el limón y el cedrato, mezclados con varios ingredientes.

En el *minutal leporinum*, encontramos la salsa picante á base de sangre de liebre (*cruore*), hígado (*jecore*), mezclada con vinagre, miel, esencias, etc.

Imp. de A. Marzo.—S. Hermenegildo, 32, dupdo.^a

METODO ESPECIAL DE DECORADO PRACTICO
APLICADO AL ARTE DE COCINA Y PASTELERIA
 TANTO PARA SEÑORAS COMO PARA CABALLEROS

Lecciones de cuatro á cinco y media de la tarde: Precio, 3 pesetas por lección.

A otras horas á precios convencionales.

Profesor, D. S. LLORENTE.—Echegaray, 20, 3.º—MADRID